# 格物麤談
# 物類相感志

# 叢書集成

初編

主編者
王雲五

商務印書館發行

# 格物麤談

蘇軾著

本館據學海類編
本排印初編各叢
書僅有此本

# 格物麤談目錄

卷上

天時
地理
樹木
花草
種植
培養
獸類
禽類
魚類
蟲類
果品
瓜蔬

卷下

飲饌
服飾
器用
藥餌
居處
人事
韻藉
偶記

# 格物麤談卷上

宋　眉山蘇軾子瞻著

## 天時

立春晴朗無雲歲熟。
上元晴主一春少雨。
春風對秋雨。
清明泉水造酒可留久。
立夏夏至日暈主水。
烏賊魚過小滿則形小。
秋熱則無蜚。
中秋晴主來年水。
中秋無月蚌無胎。
冬風夜半息必凍。
未雨先雷船去步回。
月望則蚌蛤實。
正月八日雲掩月春雨多。
雨水陰多主水少。
清明柳條止醬醋潮溢。
芒種前蘊豆開花主水。
小滿前收鹽芥菜可交新。
鳳仙花五月開主水。
秋分晴主少收。
中秋月光多兔少魚。
立冬晴主暖多魚。
重霧三日必大雨或大風。
月暈主七日內有風雨。
閏月梧桐樹多生一葉。

對三光便溺。折人年壽。

重陽晴。則冬至、元旦、上元、清明四日皆晴。

鴝浴風。鵲浴雨。鳩鴿浴斷風雨。

田螺肉視月盈虧。月毀于天。螺消于淵。

削冰令圓。舉以向日。以艾于後承其影。則得火。

元旦端午鷄鳴時。以火照諸樹。無蟲。

鴨過清明後。則生卵。內陷不滿。

醬味不正。取冰雹一二升入甕中。即佳。

臘月廿四日種楊柳。不生戴毛蟲。

怒目久視日月。令人失明。

元旦及端午五鼓。以斧砍諸果樹。則結子繁。不落。辰日亦可。

棗熟著霧。則多損。以絲麻或稭穰四散櫃樹上。可避霧氣。

季冬鵲始巢。開戶背太歲。向太乙。知來歲風多。巢必卑下。

炭與土等重。牕室中。天將雨。則炭重。晴則炭輕。又云。以此驗二至不雨之時。夏至一陰生。炭重。冬至一陽生。炭輕。

小兒指月。令耳後生瘡。

初三月下有橫雲橫截。主來日雨。

雲如人頭在月傍。白主風。黑主雨。

大風將至。月暈重圓。風從缺處來。

榆葉化灰置密室中。將風則飛揚。

清明午前晴。早蠶收。午後晴。晚蠶收。

清明日三更。以稻草縛樹上。不生戴毛蟲。

立秋前收小麥。以蒼耳剉碎同曬。則不蛀。

雪水浸原蠶矢和五穀種之。耐旱。不生蟲。

清明採薺菜花陰乾。暑月置近燈燭。則蚊蛾不侵。

地理

山有薤下有金
下有人參上有紫氣。
山有穀者生玉。
山有陵石下有赤銅。
上有赭下有鐵。
草青莖赤。其下多鉛。
山中二月草木生光下垂者。有玉掘地二尺餘下卽有土氣。
入名山必齋戒牽白犬抱白雞以白鹽一升山神喜芝藥異寶爲出未到百步呼林兵二字卻百邪。
入山攜明鏡精魅見形自遁。
庭州灞水以金銀鐵器盛之。皆漏唯瓠葉不漏。
入山林默念儀方不見蛇狼念儀康不見虎。
穿山甲血入土則隄岸滲漏。

樹木

山有葱下有銀。
山有慈石下有金若銅。
上有鉛下有銀。
草木黃秀下有銅器。
中煤氣毒飲冷水卽解。
等閒刀畫地多招不祥。
山中見小人乘車馬長七八寸者是仙芝。
朱書禹字佩身渡江免風濤。
默書土字于手中握定過江不懼。

櫻桃接貼梗則成垂絲。
柿接桃則爲金桃。
銀杏雌雄合種則結實。
桑以楮接則葉大。
桑上接楊梅則不酸。
松喜乾。
柏樹向西。
橘畏冷。
梨畏熱。
槐樹無蟲大豆有收。
梅少秫不收。
松毛可斷米蟲。
楊桃枝去粘。
橘見尸而實繁。
山礬葉燒灰可染色。
梨樹接貼梗則爲西府。
梅接桃則脃。
木犀接石榴花必紅。
李接桃則爲李桃。
棗木作匙不饘不粘飯。
檜喜溼。
火榴愛日。
虎刺愛潔。
林有梓則諸木皆內拱。
李樹不蚰菉豆有收。
杏花多豆有收。
枇杷不宜糞。
橘渡江北種化爲枳。
橘樹下埋鼠則結實加倍。
河豚殺樹狗膽能生。

荔枝熟時。人未採。則諸蟲不敢近。人纔采動。鳥鳥蝙蝠之類。無不傷殘。必日中而衆采之。

海棠色紅。接以木瓜。則色白。剪去結子。來年花盛而無葉。

竹多年則生米。急截去。離地二尺許。通去節。以大糞灌之。仍茂。

梧桐花初生。色赤。主旱。色白。主水。

橄欖野生者。子繁而樹峻。不可梯緣。將熟時。以木釘釘之。一夕自落。

葡萄以甘草作鍼。鍼之立死。其藤穿過棗樹。則實味更美。

果樹作穴。納鍾乳末少許。固密。則子多而味美。納少許于老樹根皮閒。則復茂盛。

皁角樹不結實。樹鑿一孔。入生鐵三五片。泥封之。卽結莢。

林檎樹生毛蟲。埋蠶娥于下。或洗魚水澆之。卽止。

枇杷開花時。將中閒黑心摘去。則結果無核。

銀杏熟時。以竹篾箍樹本。擊篾則自落。

植榴時。根下安僊石枯骨。則花實繁茂。

桃樹生蟲。煮豬頭汁澆之。卽止。

花樹蟲蛀孔。以硫黃末塞之。

桑木白皮煮汁。染褐色。久不落。

冬青樹上接梅。則開灑墨梅花。

楷樹勿近魚塘。令魚黑且傷魚。

石榴樹以麻餅水澆。則花多。

橄欖樹高難採。以鹽塗樹。則實自落。

黃梅木必以陰晦夜無一星伐之。則不裂。

橄欖樹脂膏。用泥船隙牢。如膠漆。著水益乾。

木犀蛀者。用芝麻帶殼懸樹上。

皁角樹刺多難採。篦箍其樹。一夜自落。
績麻骨插竹園四向。竹不沿出。芝麻骨亦可。
桑生黃衣。其木將槁。謂之金桑。
橘樹不宜肥。肥則春分後多死。
楊梅樹上生癩。以甘草釘之則已。
桂花作屑。布磚階縫中。不生草。桂木釘樹立斃。
桃樹生蟲。以多年竹燈架掛樹上。卽落。
種柳。先于土坑中置蒜一瓣。甘草一寸。永不生蟲。

## 花草

牡丹得鍾乳而茂。
茉莉怕冷。
海棠得糟水而鮮。
葵葉可染紙。
嗅臙梅花生鼻痔。
栽牡丹花。根下安白斂末。辟蟲。穴中點硫黃。殺蟲。烏賊魚骨鍼其葉。必枯。
楮汁能合硃砂爲團。名爲五金膠漆。
桑樹下埋龜甲。則茂盛不蛀。
葡萄樹用麝香入樹皮內。則葡萄盡作香味。
柘木以酒醋調壙灰塗之。一宿則作閒道。烏木文。
黃楊歲長一寸。遇閏則不長。
橄欖樹作舟楫。撥著魚皆浮出。
李樹石榴。以石安丫中。堆根下。則結子繁。
菖蒲喜水。
葵稭枯時。燒灰藏火。耐久。
蜀葵稭作火把。雨中不滅。
荷花梗塞穴。鼠自去。
油紙燈入荷池。葉死。

種蘭去土用水浮炭屑種之
養石菖蒲無力而黃者鼠糞灑之
水中浮萍乾焚烟熏蚊蟲則死
旋復花卽滴滴金嗅之損目
龍舌草根杵汁能耎鵝鴨卵
凌霄花不可近鼻聞傷腦花上露入目令昏朦
荼泥和馬糞塗石上則生苔
葵花乾入香炭鑿內引火耐燒

種植

種菠菜子過月朔乃生
夫婦同種芝麻則茂
欲知來年五穀豐登先視今年五木茂盛者種之禾生于棗或楊黍生于榆大豆生于槐小豆生于李麻生于楊或荊
水仙花犯鐵器永不開花白酒糟和水澆之則茂初起葉時以塼壓住不令卽透則花出葉上
三月上旬取諸果如拇指大好枝條三尺長者插大芋或大蘿蔔蕪菁中種之皆活三年後成樹
牡丹根下放白朮諸般顏色皆是腰金
建蘭生蝨斑以好冷茶和香油灑葉上自除
鳳仙花欲令再開但將子逐旋摘去則又生花
十月中以糠覆蓮荷根下則過冬不凍死
水萍以竹篩攤曬下置水一盆映之卽易乾
荷葉煎湯洗錫器或用荷梗或用糟醋
水木犀葉搗爛加礬染指紅過鳳仙
芙蓉花初開第一朵秤其輕重知來年米價貴賤
種芋聞刷鍋聲多不孳生
立秋時辰扦花卽活

帶殼老蓮子。磨薄尖頭。浸靛缸中。明年清明取種。開青蓮花。

茄秧根上劈開。嵌硫黃一皁子大。以泥培種。結子倍多味甘。

簸箕扇子撒雞冠花種。則成大片。立種則與人齊。坐種則矮。手種成穗。

頭生雞蛋。頂開小孔。去黃白。將菜子納入。紙固。母雞伏七七日。一雞不能換雞伏足。撒濕地。須臾菜出。

市賣葱韭子。以銅鐺盛水。火上微煮。須臾生芽者可種。

菜子在三伏中曬過。須雜麻莖內心播之。頃刻即出。曬一年長一寸。五七年即長五七寸。

葵菜子微炒煿炕。散著溼地。踏之。朝種暮生。遠不過宿。

清明前下藊豆種。以草灰蓋。不用土覆。則子盡出。

黃葵及金鳳花子。置手中高撒下種。則枝幹高。

燒馬蹄羊角成灰。春夏撒在溼地。生羅勒。

木緜子雪水浸種。耐旱。鰻魚汁浸過。不蛀。

欅樹作籬。須一連插去。若少住手。便不相接。

竹有雌雄。雌者多筍。根上第一節生雙枝者爲雌。

## 培養

春花半開。折枝即插蘿蔔上。花盆內實土種之。灌溉以時。花過則根生。或插大芋頭內。

望前栽果則茂。望後栽實少。

春分前栽荷花。則花出葉上。

椰子樹初栽時。用鹽置根下。則易發。

陳葵子秋種。覆蓋。令經冬不死。春有子。

竹性西南行。移竹必擇西南方易盛。

醃肉滾汁。徹去浮油。熱入瓶。插梅花。可結實。煮鯽魚湯亦可。

荷花以亂髮纏折處。泥封其竅。先入瓶底。後灌水。不令入竅。則多存數日。

養荷花。以温水入瓶中。以紙蒙固。將花削尖。簪。則花開且久。

蜀葵花削煨。以石灰醃過。令乾。插滾水瓶中。塞口。開至頂而葉不萎。鳳仙芙蓉同此法。

養梅花用煮肉汁。撇去面上肥油。其餘放冷。用養。則花盡開而久難謝。

牡丹芍藥梔子。竝刮去皮。火燒以鹽擦。插花瓶中。加水養之。

用青磁瓶入硃砂四兩。將梅蕊刀割一枝。插入瓶中。常澆水。開花結果可食。

紅花膏曬乾。將大鳳耳花身開一孔。將紅花乾膏入孔內。仍用原物合口。用湮桑皮纏裹。長著如菊將綻時。取膏并鳳耳花搗成一塊。水物點之。每日數次。即成紅菊。

缸盛雞鵝毛。投韭菜一把。或入枇杷核。則毛盡爛。澆花甚肥。

芭蕉初發。分種。以油簪橫穿其根二眼。則不長大。可作盆景。

栽桂宜高阜。半日半陰處。臘雪高壅于根。則來年不灌自發。忌人糞。宜豬糞。冬月宜撏豬湯澆一次。妙。

死蟹浸水澆花。不莠蟲且肥。

養梔子花。將折枝根搥碎。擦鹽。插入。則花不黃。

馬糞調水澆花。能早開數日。

凡養柔枝花。以滾湯貯瓶。插下。塞口。可觀數日。

牡丹芍藥戎葵萱花。養當燒枝。

花被麟冲。急以艾雄黃于上風燒之。立解。

欲菊葉青茂。時以韭汁澆根。
海棠花用薄荷水浸之則開。

## 獸類

犀角置穴。狐不敢歸。
然犀可見水怪。
馬有墨在腎。
馬食雞糞。則生骨眼。
獺飲酒則斃。
鼠胆纔死便消。
狐貉皮毛。見燕則毛脫。
惡馬食牛肉。即馴。
薄荷醉貓。
猿臂骨作笛甚清亮。
蝟令虎屮。蛇令豹止。
鼉沙飼牛。可以代穀。
狐目狸腦。鼠去其穴。
沈象可驅水怪。
牛有黃在胆。
牛胆塗熱釜自鳴。
熊食鹽則死。
狗食番木鼈即死。
馬廐畜母猴。辟馬瘟疫。
貓病。以烏藥水灌之。
死貓引竹。
胡麻飯啖犬。黑光而駿。
虎食狗則醉。豺見狗則跪。
牛乳去油。
蠹蟲生枝上。以桐油圍梗。自死。
花瓶中欲水不臭。用火燒瓦一片在內。膠泥亦可。

貉不渡汶水。
馬食穀則足重。
黑犬白前兩足宜子孫。
黃犬白尾代有衣冠。
黑犬白耳畜令富貴。
龍喜嗜燕肉而愛美玉。空青。畏鐵。及茵草。蜈蚣。楝葉。五色絲。
臘月收雄狐胆。人卒暴亡。溫水微研。灌入喉。即活。移時即無及矣。
小犬吠不絕聲者。用香油一蜆殼灌入鼻中。經宿則不吠。
冬瓜一顆。和桐葉與豬食之。一冬勿與諸物食。自然不饑。長三四倍。
獏齒骨極堅。刀斧火煆不壞。可詐充佛牙。以羚羊角一擊便碎。
熊惡穢物及傷殘捕者置此物于穴。則合穴自死。
豺皮燒灰。和酒灌解槽牛馬。便馴良。附人。
鹿帶玉而角斑。魚懷珠而鱗紫。
龍肉以醯漬之則文章生。
蝟脂煬鐵中。入少水銀。則柔如鉛錫。
鼠食鹽身輕。食礜即死。
白犬虎文。畜之可致萬石。
白犬黃頭。家大吉。
黃犬白前兩足。利人。
養純白犬家凶。
獏糞可爲兵切玉。尿能消鐵爲水。
乾蝟皮幷刺作刷。治絁帛絕佳。
獏膏性利銅鐵瓦器。悉透。惟以骨盛則不漏。
犬黑色者。養之能辟伏尸。青斑者。識盜賊則吠。
僵蠶爲末。塗馬齒。即不能食草。以桑葉拭去。還食。

桐梓二樹花葉飼豬。竝能肥大且易養。

取貓尿以薑或蒜擦鼻牙。或生薑搵鼻。卽出。

## 禽類

鶴聞降眞香則降。

鴻毛作囊。可以渡江。

雞吃貓飯。能啄人。

燕畏艾葉。

鳩食桑椹則醉。

竹雞叫。可去壁蝨白蟻。

雁食粟。足重不能飛。

翡翠屑金。

鸜鵒不渡濟水。

燕能制海東青鶻。故有鷙鳥之稱。鷹鶻食之則死。入水能致蛇龍。

罌粟子二兩。硫黃二錢。共爲末。以米湯拌藥。與雞食之。食盡。其雞如拳。其毛五色可愛。

硫黃雄黃雌黃藤黃各七錢。共爲末。每日用藥一錢。拌食餧初出小雞。藥盡。其雞大。自退毛。另出絲毛可

貓產止一子。妨主。純雄純雌亦不吉。

塵尾能辟塵。拂氈則不蠹。置茜帛中。歲久色紅不黯。

鶴骨爲笙。甚清越。

鵲矢中蝟。蝟卽反而受啄。

畜蠱之家。雞輒飛去。

鶴糞能化石。

羣雞夜鳴。主不祥。

雄雞黃昏獨啼。主有天恩。

狗糞中米。鴿食則死。

鸛巢有譽石。

燕肉和麪爲餌。得魚甚易。

愛.

胡桃樹東南枝.劈之書夯字.遶雞栖下.則夜鳴不止.

禽翼右掩左爲雄.左掩右爲雌.

母雞生子.與青麻子喫.則長生不抱.

雄雞毛燒著酒中.飲之所求必得.

鵲上下飛鳴.以音感而孕.以視而抱.

草烏頭末塗雞冠上.連鬬連贏.

燕作窠.長能容二丈絹者.令人家富.

故瓦書契字.置牆上.遇梟鳴投之.不敢更鳴.

燕巢有艾則不居.其營窠.燕避戊己.蟄伏庚申.

鴉鵲帶帽兒飛去.立喚則高飛.伏地喚則來.

雉腸火.雞腸木.雞煮則冠變.雉煮則冠紅.

北絹黃色者.以雞糞煮之.卽白.鴿糞亦然.

南人養鸚鵡.發瘴噤戰.以餘甘子飼之.卽愈.否必死.

## 魚類

魚食茵草則醉.

蛙得牛胆則不鳴.

螺螄畏雪.

落蟹怕霧.

蟹同溼漆.則化爲水.

鰻魚燒烟熏氈.免蛀.置其骨于衣箱中.斷盡.燒熏竹木.不生蛀蟲.

魚池邊種芙蓉.可辟水獺.

金魚食肥皁則死.

燒鰻鱺魚骨.蚊蟲化爲水.

香油抹龜眼.入水不沈.

春月勿食鯽魚頭中有蟲.

鼉嗜睡力至猛常于穴中掘之百人掘百人牽之一人掘亦一人牽之不然終不可出身具十二生肖肉惟蛇肉在尾最毒

鯊魚皮殼堅可爲冠屈可爲杓入香能發香氣尾可作小如意脂燒之能集鼠

鼍蟆二三月曳腸于水際草上纏縷如索日見黑點漸至春水時鳴以聒之則出蝌蚪謂之聒子所謂蝦蟆聲抱是矣月大盡則先生前兩足小盡則先生後兩足足生則尾脫

取魚子將雞蛋去黃白以子入內用雞抱廿一日取出陰乾放水中卽成魚

魚池中納神守則魚不走神守鼈也

柿子一兩牽牛五錢共搗塗蟹上其殼自吐

魚食巴豆而死鼠食巴豆而肥

魚瘦而生白點者名蝨用楓樹皮投水中則愈

木瓜燒灰勿撒池中能毒魚

燒鼉脂可以致鼈鼉一鳴而鼈伏鼉鳴則鼈應

烏賊魚骨淡鹽礬簞亦能淡鹵

## 蟲類

麝香可驅壁蝨

陳茶葉燒烟可辟蚊

草索可驅青蠅

麻葉可辟蚊蟲

荊葉辟蚊

臺葱辟蠅

蕎麥稈鋪牀辟臭蟲

小麥收時以蝨沙和辟蟲

蛇畏薑黃。
園中種決明。蛇不敢入。
蕈菁園中無蜘蛛。
蜂交則黃退。
蜂蝶以鬚代鼻。
蜂叮。以野莧菜搗敷之。
鴆步則蛇出。
蛇觸萵苣。則目不見物。
蝎畏蝸牛。
蘆粟地種年久多蛇。
蠐螬以背行。快于足。
端午時收貯浮萍陰乾。加雄黃作紙纏香。燒之能祛蚊蟲。
藜蘆爲末。酒拌。放盤內。或洒在柳枝之上。蠅食之即昏迷。暈落地。令人掃去。不可傷命。
草上花蜘蛛絲。能纏斷牛尾。人遺溺絲纏其陰。亦至爛斷。
水銀一錢。白果十枚。水粉一錢。用油帶縫內。繫腰間。永不生蝨。
蜈蚣畏油。
蒼蠅叮蛋。則生肚蟲。
苧麻子近蠶種。則蠶不生。
蝶交則粉退。
蜜蜂一日兩衙。應潮上下。
蝎螫以木盌合之。
鵙鳴則蛇結。
桑薪炙蛇。其足立出。
馬蝗畏肥皁。
穫黍置溝。即生蠐螬。
見蛇交則有喜。

令蛙不鳴。三五日以野菊花爲末。順風撒之。
唾津抹胡蝶翅。則當空高飛。
踟蛛能制蜈蚣。以溺射之。節節爛斷。
蠶畏鼓聲。則伏而不起。亦畏雷響。
雷震人死。或取蚯蚓搗爛。覆臍中可活。

果品

食梅牙輭。食藕解之。
銀杏多食能醉人。
吃西瓜。食子不噯。
臘雪水淹藏果食不壞。
豬油炒榧皮自脫。
雞豆一斗。用防風四兩。換水浸之。久久益佳。他果煮以防風水浸之。經月不壞。
收一切鮮果。用臘水同薄荷一握。明礬少許。入不津器浸之。色味俱美。一云只近水氣。不入水尤妙。
霜後取沈水栗一斗。用鹽一觔。調水浸栗令沒。經宿。漉起晾乾。用竹籃或粗麻布袋掛背日少通風處。日搖動一二次。至來春不損不蛀不壞。

死蟹拋坑內。取其簑燒菜。蟲自滅。
蛇蟠人足。淋以熱尿。或沃以熱湯。則自解。
盆覆寒食飯于闇室地。入夏盡化爲赤蜘蛛。
蛇入人竅。炙以艾炷。或辣以椒末。則自出。
臘雪水浸五穀種。則耐旱。不生蟲。酒席閒則蠅自去。

橄欖與鹽同食。則無苦味。
榧子同甘蔗食。則滓輭。
蘿蔔梗同銀杏煮。則不苦。
食梅齒齾。嚼胡桃肉解。
果得麝則壞。酒得麝則敗。

紅柿摘下未熟。每籃用木瓜兩三枚放入。得氣即發。竝無澀味。

五月五日以麥麪煮粥。入鹽少許。候冷。傾入甕中。收鮮紅色未熟桃納滿。外用紙密封口。至冬月如新。

十二月洗潔淨瓶或小缸。盛臘水。遇時果出。用銅青末與果同入臘水內。收貯。顏色不變如鮮。凡青梅枇杷林檎小棗葡萄蓮蓬菱角甜瓜綠橙橄欖荸薺等果。皆可收藏。

揀完好橄欖。用好錫打有蓋瓶。裝滿。紙封。放淨地上。至六月尚好。

揀不損大梨。取不空心大蘿蔔。插梨枝在內。紙裹。放暖處。至春深不壞。帶枝柑橘。亦同此法。

地上活毛竹。空一孔。揀有蒂櫻桃裝滿。仍將口封固。夏開出不壞。

用一大椀盛橙在內。再以一小盤蓋之。用泥密封固。可至四五月。

每柿百枚。用礦灰一升。湯調浸一宿。即不澀。若要稍遲。即停湯冷浸之。

地中掘一窖。或稻草或松茅鋪厚寸許。將剪刀就樹上剪下橘子。不可傷其皮。即逐個排窖內。安二三層。別用竹作梁架定。又以竹篦閣上。再安一二層。卻以缸合定。或烏盆亦可。四圍溼泥封固。留至明年不壞。

紅楊梅一觔。白礬二兩。白糖水四鍾。入罐內。放陰處。至冬不損。

梨與蘿蔔相間收藏。或削梨蒂種于蘿蔔上。皆可經年不爛。

佛手柑若安冰片于蒂。而以溼紙圍護。經久不壞。或搗蒜罨其蒂。則香更溢。

平底栗二枚。一用香油塗底。一用白水塗底。合作一對。置鍋心中。逐旋蓋栗在上。將鍋蓋密。燒一飯頃。俱熟。不粘殼。

檳榔同扶留藤。及瓦壟子灰。或蠣蚌灰食。則柔滑甘美。

藕以鹽水供食。則不損口。同油煠麪米果食。則無渣。

胡桃與銅錢共食。即成粉。

煮菱角。用石灰水拌過。先洗去灰。煮之。則色青。

栗子與橄欖同食。作梅花香而無渣。

爆栗子。銀杏拳一個在手。勿令人知。則不爆。

楊梅核與西瓜子。用柿漆渣拌勻。曬乾自裂開。

菱煮過。以礬湯綽之。紅綠如生。

食荔枝過多。飲蜜漿一盞。使可解。

湘橘以煮湯錫瓶收之。經年不壞。

柿置盒中。每百枚用肥皂二枚同放。不下二宿即熟。

瓜蔬

貓踏西瓜即易沙。

煮杏仁栗子。入油紙撚在內。則皮自脫。

藕皮與菱米食。則輭而香甜。

乾果子黷者。夜露之。味如新。

藏金橘于菉豆中。則經時不變。

食荔枝多則醉。以殼浸水飲之則解。

石榴連枝藏瓦新缸內。以紙重封密收。

木瓜以鉛霜或胡粉塗之。失酢味且無之。

核桃松子。以粗布袋盛。掛當風處。不油。

冬瓜內置茄子。至春不壞。

燒稷黍則瓠死。

牛踐匏苗則子細。

出窖新甕自來不曾盛水幷雜物者。于六月天大日中曬三五日。預先取茭葉截作寸許長。亦曬令十分乾。安茄之日。再與甕同曬至乾。旋滴帶蒂茄子。不可傷損。先鋪茭葉在甕底。安茄一層。又鋪茭葉一層。如此層層安滿。箬葉幷紙密封甕口。外加泥固。不令透氣。曬乾安空屋地板上。至明年正二月取出。如新摘下者。味亦不改。

種細腰壺盧一顆。傍種全紅大莧菜幾顆。待壺盧牽藤時。將壺盧梗上皮刮破些。須再將莧菜梗上亦刮破些。須兩梗合爲一處。以麻葉裹之。不可搖動。結時俱是紅壺盧。甚妙。

長頸壺盧結成。趁嫩時。將根下土挖去一邊。劈開根。揑入巴豆肉一粒在根內。仍以土掩。俟二三日。輭敵欲死。任意作成條環式。取去根中巴豆。培養數日。依然生發。

冬瓜切碎者。以石灰糝之則不爛。

茄子以罈灰藏之。可至四五月。

西瓜得酒氣。近糯米則易爛。

壺盧上以巴豆搗爛。將筆一楞楞畫之。則起楞。

酒中置茄子柴灰。則酒到夜成水。

茄柴灰可醃海蛰。

糟茄內入石綠。切開不黑。

染坊澱過淡灰。曬乾包藏瓜茄。至冬可用。

冬瓜蔓上午時用茗箒打之。則多生。

紫色葛苣。和土作器。火煅如銅色。

畜瓠之家不燒穰。種瓜之家不焚漆。

# 格物麤談卷下

## 飲饌

梹子煮素羹甜美。
橙合醬不酸。
燈心能煮江鮏。
薄荷去魚腥。
糟蟹入胡粉不沙。
粉鮏畏椒。
煮芋以灰湯易酥。
酒調羹味美。
用鹽擂椒味佳。
曬肉以油抹辟蠅。
芥子隔年者辣。
韶粉和梅食牙不酸。
櫻桃葉煮老鵝易輭熟。
爛橄欖研細燻鵝魚甚香。
寸切稻草可煮臭肉。
蒜同生薑棗子食不臭。
洗豬臟肚子用鹽則不臭。
夏月魚肉安香油內不臭。
食韭口臭含沙糖解之。
胡椒煮臭肉則不臭。
研芥菜子入豆腐不生蟲。
銅器不用盛酒過夜。
啖榆則眠不欲覺。
積油滿萬石則自然生火。

飲眞茶令少睡。茶與韭菜食令人身重。

人食豆三年則身重。人常食赤小豆令人枯燥。

香油熬熟入醬內以之醬蟹可以久留且不沙澀凡糟醬蟹甁口上蓋皁莢四五大片卽不沙。

先將羊肉放在鍋內用胡桃二三個帶殼煮三四滾去胡桃再放三四個煮熟然後開鍋毫無膻氣將胡桃敲開則臭不可當。

每酒一甌用鉛一觔炙令熱甚投入酒中過一日酸味盡去。

酒酸用牡蠣甘草等分大甌用四兩絹袋盛之過夜重湯煮熟卽不酸。

每醬一瓮用草烏五七個每個切作四片排醬瓮下四弦及中心其蟲自死永不再發若加百部尤妙又法端午日取桃枝共雄黃入內不生蟲兼解毒不生瘡癤。

糟茄鹽中若加白礬末些少經歲不黑又法糟茄時右手提茄從背後傳在左手卻將來糟永不黑。

九月間取新蟹黃和糟糟蛋一七其蛋輭如酥用木匣盛煮爲方蛋。

雞子二三十枚打放一處攪勻裝入豬尿胞內縣于日月之下一日一夕或蒸或煮其蛋黃白自分一法。

黃昏裝入井中至三更取出煮之似龍蛋。

煎麻油水氣盡無烟不復沸則還冷可內手攪之得水則焰起散卒不滅。

灰鹽鴨子上半日醃則黃居中不然則偏一云日中醃乾葛一兩荷薄五錢甘草三錢兒茶一錢研細末。

烏梅肉丸皁角子大每一丸噙口則飲酒不醉
葛花薄荷如意草石菖蒲草果肉豆蔻葛豆花各等分煉蜜丸桐子大噙一丸舌根下可飲酒不醉
豬肚煮滾乘熱撈起安土地上以磁盆蓋住即縮厚寸許再煮再蓋或以乾荷葉襯地
荷花蒂煮肉精者肥肥者沈
凡雜色羊肉入松子則無毒
芝麻花陰乾漬汁搜麪食至韌滑
煮蟹用蜜塗之候乾煮則青
糟蟹用皁角一寸置瓶下則不沙
韶粉去酒中酸味赤小豆炒過入之亦變好
研芥辣用細辛少許與蜜同研則極辣
肉汁密藏氣不泄者令腹脹作瀉
日未出或已沒可下醬無蠅
山查或白梅煮老雞則易爛
氈中蒼耳子七枚燒灰投酒中飲之即不嗜
糟醋醬薑瓶內安蟬退雖老無筋
肉微煮放臘月熬熟豬油內雖夏天經久不變
豬肚及臟不可入椒同煮將熟一入便起
煮老鵝就竈邊取瓦一片同煮易爛羊肉亦然
蛤蜊以枇杷核數粒同煮則肉丁自落
吃蟹後以蟹鬚洗手則不醒
糟洒醬蟹入香白芷則黃不散
銅器蓋肉汁氣回滴入有毒
烹硬魚肉投鳳仙子數粒易爛多用戟人咽
蟹用方柿蒂數個同煮則色青如生
枳實煮魚骨輭白鳳仙花子亦妙
菉豆粉勿近杏仁則爛不能索
米醋內入炒鹽則不生白衣

胡椒入鹽。併葱葉同研。辣而易細。

每肉一觔。同石花菜四兩煮化。夏月凝凍如水晶。

人中酒不解。以湯浸卽醒。湯亦作酒氣。

炙肉以芝麻花置肉上。則油不流。

夏天餚饌懸井中。經宿不壞。

草果爲細末。遇飲酒。以少許置盞內。卽醉。

藏火腿于穀內。數十年不油。一云穀糠。

## 服飾

無患子洗眞珠甚妙。

滑石末塗去衣油。

酒醋醬汚衣。藕擦無蹤跡。

赤小豆湯洗色衣垢。

白善土可以浣衣。

茶褐衣段發白點者。以烏梅煎濃湯。用筆塗發處。立還原色。

膏藥汚衣。生蘿蔔擦洗卽去。將蘿蔔口嚼碎。吐油衣上。以手搓洗。亦去。

灌肺用蘿蔔汁。洗後入灌物。永不老。

煎鹽盆中。能煮飯。不擺動則不鹹。

火腿用豬胰二個同煮。油盡去。

夏天以生苽葉鋪飯上。置凉處。經宿不餿。

凡飲酒。先食鹽一匕。則後飲必倍。

煨皁角一挺置鹽內。不走滷。

和麪時。入鹽蜜少許。各等在內。可留三五日不硬。

香橼浸汁。浣葛紵。勝酸漿。

洗墨汚衣。杏仁細嚼擦之。

芋子煮汁。洗膩衣白如玉。

梔子濃煎水。洗皁衣如新。

槐花汚衣。酸梅洗之。

伏中裝棉布衣。無棉珠。秋冬以燈心少許置棉上。亦無珠。

墨汚白衣。大蒜敲碎摩摻。用水洗卽白。杏仁亦妙。可去藍與墨。

凡衣帛爲漆所汚。卽以麻油先浸洗透。令漆去盡。卽以水膠溶開。著水令濃。再洗麻油頃刻可盡。或細研杏仁。溫湯洗油二三次。無迹。

白萼花未開者。裝鉛粉在內。以線縛口。久之傅面。經歲尙香。

洗珠子。用人乳浸一宿。次日以益母草燒灰淋汁。入些炭灰。以絹袋盛。輕揉洗。鮮明如新。忌近麝香。最能昏色。被油透者。鵝鴨屎曬乾燒灰。入熱湯澄清。用絹盛洗。色蕉黃者。以麥子皮熱湯浸水洗。研蘿蔔汁醃一宿。卽白。赤色者。以芭蕉水浸一夜。自然潔白。犯尸氣者。以益母草煎湯。入麥灰揉洗自白。

葛布年久色黑。將葛布洗淨。入烘籠內鋪著。用硫黃薰之。卽色白。

洗頭巾。用沸湯入鹽擺洗。則垢自落。或熟麪湯洗。亦妙。

油汚衣。甘子土末摻之。上熨。或河水調塗曬乾。卽去。

梅葉煎湯洗夏衣。黴點卽去。

楊梅及蘇木汚衣。以硫黃熏之。然後洗。其紅自落。

清水揉梅葉。洗蕉葛衣。經夏不腐。

梅黴衣。以枇杷核研細末洗之。自去。

鱗魚鱗。石灰水浸過。層層起之。可作花鈿。

蟹黃汚衣。將蟹鬚搓洗自去。

血汚衣。用溺煎滾。以其氣薰衣。一宿。來日洗之。自落。

多年血汚跡。以生菱肉磨洗卽去。
衣裳黷壞。先以清水浸溼。次以蘿蔔水洗之。
衣服書畫溼蒸者。用冬瓜或銀杏蒜洗之。
衣服黏漆。杏仁爲末。包在漆上。乾擦卽去。
夏月衣黷。以冬瓜汁洗則無跡。
氈襪以生芋擦之。則耐久不蛀。
紅莧菜煮生麻布。則色白如苧。
墨汚衣絹。用飯黏擦汚處。搓洗卽去。
墨汚衣服。口噙水再橫安竹箸一頭滴水。洗卽去。
新染靛青布勿洗。用包貂皮狐貉等件。不蛀不脫毛。

## 器用

代赭拭寶劍。倍益精明。
石灰可以藏針器。
磨鐵致蛤。
香油蘸刀。則刀不肥。
綠礬百藥煎汚衣服。以烏梅水洗之。
水內加醋少許。洗大紅衣鮮明。
甘土洗膩衣。如灰汁塗衣去油垢。
油汚衣。用炭灰熨之。或以滑石擦熨。
豬油汚衣。以生栗子嚼細放汚處。揉擦卽去。
絹作木棉夾裏。用杏仁漿之。則不吃棉。
用蒜擦絹。用白蘿蔔擦布。則寫字易上。
酒汚衣。以淨河水澆之。令自乾。顏色不變。
牛皮膠煎湯洗瘡癤膿血汚衣。卽淨。
胡桃燒灰研細。藏針不鏽。
鐵鏽以焊炭乾擦則快。
汗韈引兎。
津唾畫鏡令乾。呵鏡自見。

羊血擦酒壺則不漏。

磬畏此菇。

鸝鸝脂塗刀劍不鏽。

琉璃用醬湯洗油自去。

補玉石用透明芸香五錢。土粉三錢。黃蠟三錢。前二味研碎。候蠟化開調勻。乘熱黏補。過七日方用。

紅鳳仙花搗爛。煮犀杯色如蠟。可充舊犀。初煮出忌見風。即裂。

錚刀用白馬蹄或羊角一兩。煅頭髮五錢。煅灰水銀三錢。共爲細末。錚之即明。

鐵砧槌阜角。即自損。鐵輥輥久則成孔。鍋下爨之多爆片落。

補盌用白芨末雞子白調塗破處。以線緊縛。火上烘乾。任用。忌見雞湯

銀器上書黑字。礬砂一錢。雄黃五分。膽礬五分。硫黃三錢。米醋調書。

缸甕碎縫。用鐵屑醋調擦縫上。鏽則不漏。或以芋頭煨半生半熟擦之。

商嵌銅器以肥阜塗之。燒赤後入梅鍋煠之。則黑白分明。

象牙黃者。用豆腐渣浸擦洗之自白。

熱盌足盪漆桌成跡。以錫注盛沸湯衝之自去。

椒木作擂槌。用久不臭且香。

荷梗煎湯洗鐵垢自新。

斧怕肥阜。

油籠漏用肥阜塗塞則止。

羊蹄葉可潔擦瑜石。

銅器或鍮石上青。以醋浸過。洗之自落。

油籠漆籠漏者。以馬屁孛塞之。即止。

錫器上黑垢。用煅雞鵝湯洗之。

荸薺煮銅則軟。甘草煮銅則硬。
荸薺善毀銅。合錢搗之則錢化。
竹器蛀。用生桐油點蛀處。則止。
細葛綠布包豬牙皁角。揩玉器光潤。

藥餌

乳香同燈心研。便細。
藕皮能散血。
大黃葉鋪薦上。去壁蝨。
研乳香口念延胡索。
麝香置枕中。可絕惡夢。
銅青塗物。入水不腐。
蓪豆黑者瀉人。
白青得鐵。卽化爲銅。
金遇鉛則碎。
磁石引針。
鐵花出鍛竈中。如塵。紫色。輕者可磨瑩銅器。
葉本湯布拭酒器幷酒桌。則蠅自去。
榆皮溼搗如糊。用黏瓦石。極有力。
油籠滲漏。剝穿山甲裏面肉。醫投入。自至漏處補住。

乳香久留。能生舍利。
大麥麩多服消腎。
鼠食礬石則死。蠶食則肥。
末茶屑可以收水銀。
乳石忌參朮。犯者多死。
曾青塗鐵。色赤如銅。
肥皁水銷見之則不就。
鐵遇神砂。如泥似粉。
津唾可溶水銀。
稻草煮香附子不苦。

煮通草茗飲之不睡。

山茶花末可代鬱金。

不灰木乃滑石之根要燒成灰但斫破以牛乳煮黃牛糞燒之即灰。

龍腦以杉木炭養之更良不耗或同雞毛相思子入小瓷罐蜜收亦佳。

取大麻子仁以帛包置沸湯中浸至冷出之垂井中一夜勿令著水次日曝乾就新瓦上挼去殼簸揚取仁。

艾難著力若入白茯苓三五片同擂立成細末。

鹵鹹同硇砂礬鐵一時即輭。

蟾蜍膏輭玉如泥苦酒消之成水。

夏月暴黃蠟百日許自白或洋納水中數徧亦白。

代赭石可點書又可礬金益色。

蟾酥入目令赤腫盲紫草汁洗點即消。

瘡藥中用硫黃者以竹葉燒烟薰之則不臭。

染乾皁皮顏色內入杏仁則光且黑。

赤小豆粉敷腫毒加苧根汁則易去不黏。

通草以薄麪醬抹曬磨成末。

川椒以三四粒搗碎塗口鼻上則不生漆瘡。

黃蠟合大棗咀嚼即易爛可度饑歲。

艾火作灶炙瓷缸甎錐打即成孔。

積艾草三年後燒津液下流成鉛錫。

浮水金丹樟腦銀珠搗爲餅入水即遊走。

燈心蘸油再蘸白礬末黏起炭火。

代赭以酒醋煮之插鐵釘于內扇之成汁。

鹽湯煮雲母可爲粉煉之用礬則柔爛。

草烏切碎同米作飯餧雀醉倒。

紫草收時忌人溺及驢馬糞并烟氣令草黃色。

韶粉蒸之不白以蘿蔔瓮子蒸之則白。
無名異煮蟹殺腥煎桐油收水塗剪剪燈則燈自斷。
夏月合藥宜置象牙于傍辟邪。
鞋中著樟腦去脚氣用椒末去風則不冷疼痛。
鹼水松香末攪句用篾圈撒去成毬。
血竭若同衆藥搗則化作塵飛。
燈心以粳米粉漿過曬乾研末入水澄之浮乃燈心。
雌黃與胡粉同用則兩色俱變。

## 居處

造房有梓木衆木不震。
大樹不宜當門。
屋後不可種芭蕉。
堂前不可穿井。
寨古井令人盲聾。
女子不宜祭竈。
黃占四兩黏澱青二兩勻用蠟靴。
笠子油汚或汗透者以烏頭煎濃湯洗之。
人參頻見風日則易蛀并忌鐵。
青皮最能發汗有汗者不可用人罕知之。
石灰止血但不可著水著水即爛肉。
栗木作門關可以遠盜。
中庭不宜種樹。
門口不宜有水坑。
房門不可對天井。
廳後不宜作竈。
廚房不可對房門。

上廁不可唾。
大樹不宜近屋。
清明前二日夜鷄鳴時。炊黍米熟。取釜湯徧洒井口邊地及洗甕。則百蟲不近。
戊己日。無不銜泥盧巢。不堅凡宅舍。土工等事。亦宜避土日。
清明前二三日。螺螄浸水中。不拘多少。至清明日。以水洒牆壁。甃砌去蜒蚰。
漆樹作釘。用米泔水浸之。待乾。釘月臺板。易入且堅如鐵。
三月三日。取薺菜花。鋪竈上及牀席下。辟蟲蝗。收苦楝花或葉。藏薦下。可辟蚤蝨。
入臘遇上水日。勿令人見。以少水細洒薦蓆褥。辟狗蚤壁蝨。
正月未日夜。蘆苣火照井廁中。則百鬼走。
端午取楝樹子。碎投廁中。不生蟲。
新造屋柱下。四隅埋蒲扇。蚊永不入。
端午午時。望太陽寫白字。倒貼于柱上。四處無蠅。
端午午時。書儀方二字。倒貼柱腳上。辟蛇蝎。
狗肝和土泥竈。令婦妾孝順。
梓木柱放下柱。則響云是爭位。

掛帳用水閉日。無蚊蠅。
井竈不宜相見。
清明前二日夜。鷄鳴時。炊黍米熟。取釜湯徧洒井口邊地及洗甕。則百蟲不近。
戊己日。無不銜泥盧巢。不堅凡宅舍。土工等事。亦宜避土日。
清明前二三日。螺螄浸水中。不拘多少。至清明日。以水洒牆壁。甃砌去蜒蚰。
漆樹作釘。用米泔水浸之。待乾。釘月臺板。易入且堅如鐵。
三月三日。取薺菜花。鋪竈上及牀席下。辟蟲蝗。收苦楝花或葉。藏薦下。可辟蚤蝨。
入臘遇上水日。勿令人見。以少水細洒薦蓆褥。辟狗蚤壁蝨。
正月未日夜。蘆苣火照井廁中。則百鬼走。
端午取楝樹子。碎投廁中。不生蟲。
新造屋柱下。四隅埋蒲扇。蚊永不入。
端午午時。望太陽寫白字。倒貼于柱上。四處無蠅。
端午午時。書儀方二字。倒貼柱腳上。辟蛇蝎。
狗肝和土泥竈。令婦妾孝順。
梓木柱放下柱。則響云是爭位。

上元盜取富家燈盞。置牀下。令人有子。
端午午時。硃砂寫茶字。側貼柱壁。蛇蝎不敢近。
端午午時。取浮萍投廁中。絕青蠅。
杉木燁炭末入門臼。閒門則響。
刀斧不宜安竈上。箕箕不宜安竈前。
竈內燒皁角。其鍋底煤幷突塵自落。
水缸內養活魚兩三尾。則不生腳。

飯鳴。釜鳴。男作女拜。女作男拜。卽止。

臘月八日。懸豬脂于廁上。則一家無蠅。

## 人事

人藉帶眼者。則夢蛇。

烏銜人髮。夢飛。

人氣粉犀。

故窗紙治鼻衄。

飯帶懸戶。止兒夜啼。

靑芝麻葉。湯浸良久。涎出稠黃。梳髮甚佳。可作湯沐髮。

凡人逃走。取其髮于緯車上卻轉之。則迷亂不知所適。

生人髮掛果樹上。烏鳥不敢來食其實。

取本兒初穿毛衫。放瓶內。則小兒夜啼自止。

母哭淚墮子目。令傷睛生翳。

飛絲入眼而腫者。頭上風屑少許揩之。

本人衣裹磁石。懸于井中。則逃人自返。

臘月掛豬耳于堂梁上。令人致富。

身上生肉丁。芝麻花擦之。

夜行叩齒。鬼不敢近。

醉中飲冷水。令手戰。

祀家之黍啖兒。令不思母。

嬰兒號。婦乳出。

脚跟厚皮。用有布紋瓦片擦之。

夜臥時。以鞋一仰一覆。則無魘及惡夢。

天行瘟疫。取初病人衣服于飯上蒸過。則一家不染。

亂頭髮不可頓壁縫。房內招祟。

下牀及出門。先左足。百事吉。

男生而覆。女生而仰。胞胎及溺水。亦然。

人食鷺肉。入水爲蛟龍所吞。

婦以吹火筒吹兒陰。被蚯蚓呵腫。卽消。

染頭髮。用烏頭薄荷入綠礬染之。

韻藉

芝麻烟熏紙。被無聲。

書笥中藏綠毛龜。辟蠹。

硯水盧凍。少著可解。

撮鹽入火炭不爆。

裱書畫。麪糊內加蘿蔔汁。則不瓦。一云加紫蘿蔔汁少許。加生礬花椒。則蟲鼠不侵。

畫上若粉被墨。或硫烟熏了。以石灰湯蘸筆拭二三次。則色復舊。

起字鶴糞鷹糞各三錢。金鳳花子五錢。白丁香一錢。碾砂二錢。俱研末。用時取少許水調勻。量字大小。攢塗在上。待少乾卽拂。若要急去字。緊按半時。卽脫痕迹。

梅花半開者。同蜜投入罐中。鎔蠟封口。用時挑三四朵同蜜點湯。花開香如新摘。

香橼去蒂。以大蒜搗爛罨蒂上。則滿室生香。更以溼紙圍蓋。

以男子裹腳布。勒孀經宿。則婦乳卽回。

極熱扇手心。五體俱凉。或以點水溼手心扇之。

眉髮落者。生半夏擦之。復生。

行路辛苦。夜向壁豎足睡。則明日足不勞。

穿山甲油和印色。則不滲。

香橼蒂上安芋片。則不癟。

鹽滷寫紙上。烘之字墨。

礬水寫黃紙上。則成赤字。

玉印以蠟酥塗擦則易雕或以吉祥草擦亦妙其銅章以荸薺擦之則鬆脆易雕

紙被舊而毛起將破者用黃蜀葵根五七根搥碎水浸涎刷之則如新

木賊草于磁器內水煮象牙乾卽添熱湯煮三個時卽輭任意雕刻以甘草水煮復硬

磨黃芩入白礬些須寫字畫在紙上以水沈去紙則字畫脫浮水面

墨無光彩化黃明水膠加入磨之如覺滯筆入生薑自然汁少許或溶膠時入濃皁角水數滴

金箋及扇面誤字以醯醋或醬油用新筆蘸洗或燈心揩之卽去

惧寫字以雞子一枚去黃留青入白硼砂末二錢攪勻紙封殼口陰乾研細新筆蘸水描字將藥珍上下

再用石灰兩面鋪火熨卽去

輭玉法用地榆一兩先煮一滾再入蒜汁一盌葱汁一盌再煮二滾卽能入刀

聖燈法浮萍瓦松遠志黃丹蛤粉各一兩共爲細末每油一兩入藥一錢點燈可久一月

獸炭法細炭十觔鐵矢塊十觔生芙蓉葉三觔合搗爲末糯米粥和成劑塑炭獸形曬乾一枚可三日

水晶玉石用吉祥草根搗爛同入銅鐵鍋內煮熟光景易雕刻若用砂鍋則鍋亦輭矣

聖蠟搗槐角子二觔白膠香一觔硫黃四兩先將角子搗爛以膠化開入角子同熬爛次下硫黃槐條攪勻甲小母指大竹筒長七八寸灌入陰乾去筒每條可點一二十日

門神聯對紙有礬水貼不能上以竹紙一層背之半乾糊卽上

書燈用香油一觔入桐油三兩則耐點又辟鼠耗以鹽置盞中可省油以生薑擦盞邊不生暈

壺內茶跡入冷水令滿加醯三四分煮滾則茶跡自去

滿罏金眞水粉一兩山烊炭二兩共爲末放入爐內一點火星卽刻滿罏

蓖麻子油寫紙上以紙灰擦之卽見字一云杏仁尤佳

琉璃瑪瑙玉石以自然灰埋之卽爛如泥至易雕刻

肥皁水調顏色可畫花燭上

石灰水煮竹片數沸取出雕刻花文易如切藕

案牘年久故暗者用水晶承日照之則見

白紙扇錯字香爐火和水筆醮洗字卽去

楮樹汁和白茭飛麪調和接紙永不脫解

藏筆以黃連或黃檗煎湯調輕粉醮之候乾貯用

磨水寫字令乾以五倍子水澆之則成黑字

鐵末浸醋書字于紙背後塗墨如碑字

墨用熟艾收或藏風化石灰內則不黯

金箋上悞印圖書急搓手掌極熱按吸卽去

墨寫水晶上以苦茶浸過夜則不落

藏書畫以樟腦包放在內不生蠹魚

墨汚絹綢牛膠塗之候乾揭起墨隨膠落凡絹可用

臘梅樹皮浸硯水磨墨有光彩

樺皮燒烟熏紙作故色勝如墨泥

冬月以楊花鋪硯槽則水不冰

肥皁浸水磨墨可在油紙上寫字

棉布及絹上寫字用薑汁磨墨及粉則不散

彈琴士指甲薄者用殭蠶燒烟熏之則厚

墨汚絹畫用燈草醮水洗卽去

墨漆器上有硃紅字。以鹽擦之。則作紅水洗下。

留宿火好胡桃一枚。燒半紅埋熱灰中三五日不滅。

洗硯用蓮蓬或大半夏擦之。去滯墨。

蠟燭抽去心中柴蓋梗。則剪燭花易。

臘雪水調寒食麪爲糊。裱背書畫不生蠹。

## 偶記

釜底煤可代草引火。

茨菇乳香能啞銅。

酒能發香。

桐油吐人。得酒卽解。

雞子開小竅。去黃白。了入露水。又以油紙糊好。日中曬之。可以自升起地三四尺。

鴨蛋以硼砂畫花寫字。候乾以頭髮灰汁洗之。則黃直透內。

鷄子作琥珀法。取伏卵時黃白混雜者煮。及尙輭。隨意刻作物件。以苦酒浸數宿。旣堅。內著粉中。佳者乃亂眞矣。

煮鷄子令一層層熟。相間煮。用火一著一滅。頻炒動。則層層熟。入去。

雌黃飛研極細。和膠成錠。磨之校書甚良。

穀樹滋塗燈草。陰乾。又上硫黃少許。一梗可點一更。讀書不睡。磁石一錢。夜明砂一分。蒸酒調抹香上點。炭加些礬。在滾水內浸一宿。燒則耐久。

煮象牙。用酢滷煮之。自輭。

煎血入酒糟不出水。

伏鴨卵。聞礱磨聲則不成。

夜臥停燈。與賊爲眼。

猾髓與樟腦相同。能水中生火。惟以酒噴則滅。不可于屋下收。

蓖麻搗膏。以箸點鵝馬六畜舌根下。即不能食。或點肛門內。即下血死。

水銀和牛羊豕三脂杵成膏。以通草爲炷。照于有金寶處。即知金銀銅鐵鉛玉龜蛇妖怪。故謂之靈液。

弔脂透物甚于醍醐。以銅瓦器盛。皆能走失。惟鷄卵殼或琉璃瓶盛。則不漏。

地漊油又如泥。色黃金。氣腥烈。柔鐵燒赤投之二三次。剛可切玉。

石腦油直透金銀。惟眞琉璃瓷器可貯。入水涓滴烈焰遽發。餘力入水。魚鼈皆死。撲之以灰則滅。

赤銅入鑪甘石煉爲黃銅。其色如金。砒石煉爲白銅。雜錫煉爲響銅。

七月七日。取地榆根不拘多少。陰乾百日。燒爲灰。復取生者與灰合搗萬下。灰三分。細末一分。合之。白石二三斗。以水浸過三寸。將藥入水攪之。煮至石爛可食。乃已。

龜尿磨瓷器令輭。磨墨書石。能入數分。以豬鬃或松茅刺其鼻。尿即出。

取芫花葉按擦皮膚。輒作赤腫。如被傷。小人以之誣人。

油手以鹽花洗之。可代肥皂。一云順手洗。自落。

濃酒積油。得熱氣則火自生。

啄木鳥舌。好事者引之令長。作穿拍板繩。

楪炭灰成花燒之。有墨處著。無處不著。

花紅者令白。以硫黃燒烟熏盞子蓋。花即白。

煮紅鴨子。以金櫛根同煮。白皆紅。

葬家用炭。能使蟲蟻不入。竹木之根。自回。

天落水煮飯。白米變紅。紅米變白。

猴猻毛置網四角則多得魚如人見錦繡

溷水之精名曰蟦以名呼之可取魚鼈

鐵內有硬處名鐵核香油塗燒卽散

銅錫相和硬且脃水淬便硬

池中混濁以瓶入人糞用箸包札之投水中卽清

漆器不可置蕁菜雖堅漆亦壞

椿樹葉冬青葉絲瓜梗葉各等分每四季燒烟薰堂屋中其鼠遠避

物類相感志。相傳東坡所作。前輩已有議其僞者。此屬假託無疑。庶彙紛錯。有相反亦有相成。造化之機妙。誠難測度。若必于此窮究其理。其爲格物亦太疏矣。存之以資讌談可也。清江范梈德機。

# 物類相感志

蘇軾 著

本館叢書集成初編所選寶顏堂祕笈及唐宋叢書均收有此書唐宋本有刪節故據寶顏本排印

# 物類相感志目錄

身體十一條
衣服三十條
飲食一百十五條
器用四十一條
藥品十八條
疾病六條
文房三十條
果子三十五條
蔬菜十三條
花竹三十三條
禽魚四十四條
雜著七十二條

# 物類相感志

東坡　蘇軾著

總論

磁石引鍼．琥珀拾芥．蟹膏投漆漆化爲水．皂角入竈突烟煤墜．胡桃燒炭可藏針．酸漿入盂水垢浮．滑石去衣油乾麪相與作．燈心能細乳香．樒子能軟甘蔗．撒鹽入火炭不爆．用鹽擂椒椒味好．川椒麻入水能解．胡桃煮臭肉不臭．瓜得白梅爛．栗得橄欖香．豬脂炒樒皮自脫．韶紛和梅牙不酸．芽茶得鹽不苦而甜．井水蟹黃沙淋而清．石灰可以藏鐵器．草索可以祛青蠅．夏月熱湯入井成冰．糞湯洗盃青蠅不來．焊炭斷道行蟻自回．油殺諸蟲亦殺螻蟢．狗糞中米鴿食則死．桐油入水池荷死．江茶入水池菱枯．粉蚱畏椒．蜈蚣畏油．松毛可殺米蟲．麝香能祛壁虱．馬食雞糞則生骨眼．蒼蠅叮蠶則生肚蟲．三月三日收薺菜花置燈檠上則飛蛾蚊蟲不投．五月五日收蝦蟇能治瘧疾．又治小兒疳．春日火烟青冬日火烟黑．香油抹烏龜眼則入水不沈．唾津抹蝴蝶翅則當空高飛．烏賊過小滿小．青梅過小滿黃．蠶過小滿則無絲．蜀葵過小滿則長．乳香久留能生舍利．松根年久則生茯苓．橘樹不宜肥．枇杷不宜糞．羚羊角能碎佛牙．人髮根可粘起舍利．銀杏能醉人．胡桃能碎錢．柿煮蟹不紅．橙合漿不酸．綠橘過江北爲枳．麥得濕氣則爲蛾．麩見肥皂則不就．韃靼見酒駱駝見柳．荊葉逼蚊蟲．臺葱逼蠅子．

酒能發香。藕皮散血。津唾可溶水銀。末茶可結水銀。鶴知子午。猫眼亦能。清明柳條可止醬醋潮溢。芝蔴其烟熏紙被不作聲。榧子煑素羹則甜。薄荷去魚腥。荸薺煑銅則軟。甘草煑銅則硬。芒種日螳螂一齊出。九月九蚊子嘴生花。燕畏艾人。蝎畏蝸牛。磬畏茄茹。斧怕肥皂。螺螄畏雪。落蟹怕霧。河豚殺樹。狗膽能生。蜘蛛申日能□□　燕子戊日不歸家。燈心能煑江鰍。麻葉可遏蚊子。物類相感如斯而已。

身體

身上生肉丁。芝蔴花擦之。

飛絲入人眼而腫者。頭上風屑少許揩之。一云珊瑚尤妙。

人有見漆。多爲漆氣上騰着人而生漆瘡。用川椒三四十粒搗碎塗口鼻上。則不爲漆所害。

指甲內有垢者。以白梅與肥皂一處洗則自去。

彈琴十指甲薄者。用僵蠶燒烟熏之則厚。

染頭髮用烏頭薄荷入綠礬染之。

食梅子牙軟喫藕便不軟。一用韶粉擦之。

飲酒後欲口中無酒氣。用理中湯調氣散合和一處乾服少許。

冬月脣燥裂痛。不可以津潤。只用香麻油抹之。二三日便可。酥油尤妙。

油手以鹽洗之可代肥皂。一云將順手洗自落。

腳跟生厚皮者。用有布紋瓦片磨之。

衣服

夏月衣蒸。以冬瓜汁浸洗。其跡自去。一云大蒜亦妙。

北絹黃色者。以雞糞煮之。卽白。鴿糞煮亦好。

墨汚絹綢。牛膠塗之。候乾。揭起膠。則墨隨膠而落。凡絹可用。

血汚衣用溺煎滾。以其氣熏衣一宿。來日洗之則自落。或有淨水一碗。逐口漱過吐盆內。將衣擺洗無迹。

或用蘿蔔擦之。或紙蘸水擦無迹。

綠縐白藥煎汚衣服用烏梅湯洗之。

鞋中着樟腦去腳氣。用椒末去風。則不痛冷。

洗頭巾用沸湯入鹽擺洗。則垢自落。一云以熱麪湯擺洗亦妙。

驗眞紫以舌舐之。不以唾曉者便黑色。

槐花汚衣者以酸梅洗之卽去。

蠟靴用黃蠟四兩。以二兩粘瀝青入蠟均用。

絹作木棉夾裏。用杏仁漿之則不吃絹。

伏中裝棉布衣無棉珠。秋冬則有以燈心少許置棉上則無珠也。

紙被舊而毛起者將破。用黃蜀葵梗五七根捶碎水浸涎刷之則如新。或用木槿針葉搗水刷之亦妙。

笠子油汚或汗透者。以黑頭煎濃湯熱洗之。

茶褐衣段發白花點者。以烏梅煎濃湯用筆塗發處。立還原色。

蚊蠅糞汚衣及物。以燈心蘸水擦之則去。

酒醋醬汚衣。藕擦之則無迹。

梅蒸衣以枇杷核研細爲末洗之。其斑自去。

氈韉以生芋擦之。則耐久而不蛀。

紅莧染煮生麻布。則色白如苧。

蒼蓬染煎湯洗布衣垢自落。但先打溼洗之。不作二色。

楊梅及蘇木汚衣。以硫黃烟熏之。然後洗。其紅自落。

眞紫衣油汚者。用燒紅炭泡汁乘熱擺之。候乾則無迹。不可經手。

染毛段以石灰湯浸之一宿。洗淨染之。又云先用酸漿熱者浸過染之。

染舊紅纓以醬合之。少時洗則紅如新。

染綠斜紋以礬砂調銅綠染之。

油汚衣用炭灰熨之。或以滑石擦熨之。或水調麪塗之。乾後自去。或蘿蔔湯洗之。

墨染衣帶溼以油浸透。須用炭汁擺之。

衣裳燕壞。先以水浸溼。次用蘿蔔湯洗之。

染頭巾用黑豆荷湯洗。入綠礬染之。

洗墨汚衣。用杏仁細嚼擦之。

紅纓以雪水洗之則淨。醋洗之則紅。染則用酸漿浸。

## 飲食

炙肉以芝蔴花爲末置肉上。則油不流入火中。煎烏賊研入醬同煎。不出水且味佳。或入蜜最妙。

糟蟹留久則沙。見燈亦沙。治法用皂角一寸置瓶下則不沙。或用煆炭少許亦妙。糟蟹法詩云。三十團臍不用尖。臍糟勻半半勻鹽。再加酒醋各半碗。喫到明年也不淹。

煮老雞以山裏果煮就爛。或用白梅煮亦好。

枳實煮魚則骨軟。或用鳳仙花子。

打血不就者用燈心在內。或壁土亦可。一云用一順攪則就。若逆攪之則不就。

醬內生蟲。以馬草烏碎切入之。蟲即死。或用川椒亦可。或加熬熟香油百部入之。

糟茄入石綠。切開不黑。或用黃道日則色黃。用線纏勒去蒂。不許用刀切。

糟薑餅內安蟬殼雖老薑亦無筋。

煎白腸用百藥末臨熟撒之則香脆一云芝蘇花乾末糝亦好或用鳳仙花爲末。

煮魚羹臨煮熟入川椒多則去鯉。

食蒜令口中不臭用生薑煮子同食或呷醋一口或食芝蘇尤妙。

煮菱要青用石灰水拌過先洗去灰煮則青。

煮蟹用蜜塗之候乾煮之則青或用北五味煮之或以礬砂水塗候乾煮之。

酒中火焰以青布拂之自滅。

做飯入朴硝在內則自各粒而不相粘。

煮牛馬令易爛入薑杏仁妙。

米醋內入炒鹽則不生白衣。

煮河豚用荊芥煮三四次換水則無毒。

用鹽洗猪臟腩子則不臭或以水洗腩翻過洗淨令乾了以乾麪糝之一茶時久便洗去麪垢隨麪去久住則連肉爛了。

煮素羹用枇杷葉爲細末入之妙。

煮木犀蟹用木犀花鋪釜底少水煮之則青。

煮雞子令一層層熟相間者。以火煮令一著一滅。頻炒動。則層層熟入去。

做魚鮓用礬鹽淹去涎洗淨。如魚鮓法造。一云以石灰水浸之。

凡雜色羊肉入松子則無毒。

藕皮和菱米食則軟而甜。

研芥辣用細辛少許。醋與蜜同研則極辣。

晒葫蘆乾以葉本湯洗過。不引蠅子。鹽水亦可。

煮豬肉用白梅阿魏煮。或用醋。或用青鹽同煮。則易爛。

白血灌腸用藕汁入血中灌之則白。一云用荸薺煮以葱莖淹之洗淨。煮熟則剔骨。茶能去涎殺腥。

桃花飯做飯了以梅紅紙盛之。溼後去紙和勻。則紅白相間。

鴨子上以牛膽汁或寫字或畫花。令乾煮之。去殼則青色透內。

酒中置茄子柴灰。則酒到夜成水。

煮黑豆用荷花梗煮之爛甚。賣豆兒煮用此。

江茶點桐花。用針扦橄欖。少時取針畫茶面成花。上作白路妙。或以皂礬百藥煎竹絲畫花。楊梅核西瓜子用柿子漆相拌了晒乾自開。只揀取仁。

鴨蛋以碾砂畫花及寫字。候乾以頭髮灰汁洗之。則黃直透內。

乳齏淘用乳餅醬內妙.
梅滷可淹梔子花萱草花牽牛花林檎藕冬瓜葫蘆.須得紫蘇葉入則妙.
灌肺用蒲萄汁洗後入灌.物永不老.
煮銀杏栗子.用油紙撚在內.則皮自脫.
臘肉內用酒腳醋煮肉紅.酒調羹則味甜.
夏月魚肉內安香油.久亦不臭.
紅糟酸入鴨子與酒則甜.
用蘿蔔梗同煮銀杏不苦.
蛤蜊餛飩.以蛤蜊洗淨.安桶盤內.月下露之.令口開.以眞粉研料物鹽.以蛤蜊納之.則口閉.少時便用汁攪之去殼.眞粉在殼內外如餛飩.
酒漿面上不見人影不可食.
日月蝕時飲損牙.
銅器內不可盛酒過夜.
煮芋以灰煮之則蘇.
淡醋煮雞.錫盆盛蓋了.上以灰水淋之則自凍.

煎鹽盆中能煮飯。不攪動則不鹹也。

榧子與甘蔗同食。其查自軟如紙一般。榧子一作地栗

鹽擂胡椒甚辣葱青尤佳。

榧子殼反毒豆能殺人。

油餅與藕同食無查更美。

蜜屈律能敗酒。本草名枳椇。

甘草去酒毒。小豆花亦妙。

煮臭肉每觔半用胡桃二十箇。殼上鑽孔令多。即同煮肉。熟則臭味不見矣。

煮老豬肉以水煮熟。以冷水淋肉冷。又浸冷再煮。即爛。

花鰿可煮肉易爛。

蘿蔔解醬豆腥。醯醬喫不噯。

橘葉陰乾收造膾肉不炙膩氣可留至五月。懸烟突上。梅月水洗之再懸。

煎血入酒糟不出水。

餛飩旋裹便煮食不噯。蓋物未久也。入鮓亦得。或喫了食鮓。

臘月收糟。以泥泥頭上。至二三月以水澆泥頭則潤。不爾則臭。

晒肉須油抹。不引蠅子。

麩夏月易壞。用白湯煠過。自然如初。

食荔枝多則醉。以殼浸水飲之則解。

做灰鹽鴨子。月半日做則黃居中。不然則偏。一云日中做。

血肝鴨子雞頭蝦杏仁鵝肺脊血。皆可合汁清酒。後喫理中湯調氣散一處乾嚼。則可口中無酒氣。

無名異煮蟹不變色。礬水煮亦不變。

韶粉去酒中酸味。赤豆炒過入亦變。

爛橄欖研細。塊團魚甚香。

荷花蒂煮肉精者浮肥者沈。

煮紅鴨子。以金橘根同煮。白皆紅。

天落水做飯。白米變紅。紅米變白。

飲酒欲不醉。服硼砂末。

喫栗子於生芽處咬破些。吹氣一口。剝之皮自脫。竹葉與栗同食無柤。

茄柴灰可淹海鰻。

冬月就血不堅。安鍋上暖處。碗熱則血就。

血不可就汁煮煮則汁淡無味須用湯煮之
豆兒水黑豆或紫豆以頭灰汁煮
寸切稻草可煮臭肉其臭皆入於草內
煮熾肉用朴硝仍貫氣在肉內
冬瓜切動未喫盡者三五日皆爛以石灰糝之則不爛
淹鹹蛤蜊以蘆灰入鹽鹹之味好且不開口要卽熟則在日中晒
糟酒醬蟹入香白芷則黃不散
煎鴨子賣絲者用濟水同煎有用蓮蓬梗灰汁煎
餛飩皮饅頭皮用麪糊和則易熟不破
煮烏賊魚每十箇洗淨入水一二盞煮熟令有汁半盞止取起入蛤蜊醬滷一茶甌許拌勻少時喫妙
水蘿蔔滷及鹽蘆內做甘露子則不黑以細篾穿之易取
酒酸用糠醋投之則不酸惟淡每酒一升用醋半盞
煮麪令湯清北方用花鹹南方用糠醋撮
煮猪腊及血臟羹不可入椒同煮作豬糞氣臨熟後入就起
煮老鵝不爛就竈邊取瓦一片同煮卽爛如泥羊亦然

喫西瓜喫子不噯。

喫蟹了以蟹鬚洗手則不腥。

新煮酒灰氣者開時入水一盞。

五月不可做臘肉餘月皆可造六月須用酒醋鹽同淹當日晒乾。

豆油煎豆腐有味。

雞上舊竹篾縛肉煮則速糜。

餛飩入香葷在內不噯。

醬水內煮蟹不腥青蝦蟹之類縛腳和煮不腥。

芽茶得鹽不苦而甜忌此不可用引諸病。

器用

商嵌銅器以肥皂塗之燒赤後入梅鍋燥之則黑白分明。

金鋼鑽鈍取置口片上令着物向上以炭燒之通赤取出冷則銳矣一云用水晶珠磨之。

黑漆器上有朱紅字以鹽擦則作紅水洗下。

油籠漆籠漏者以馬屁孛塞之即止一云用肥皂搗爛塞之亦可。

柘木以酒醋調礦灰塗之一宿則作間道烏木。

鎔石銅先燒赤。取出令冷。以水淬之。槌打則不爆。

漆器不可置蓴菜。雖堅漆亦壞。

新石銚用黃泥塗其中。貯水滿。煮一時方可用。

棗木作匙者。爲其不餿及不粘飯也。

熱碗足澱漆卓成跡者。以錫注盛沸湯衝之。其迹自去。

銅器或鎔石上青。以醋浸過夜。洗之自落。

琴阮無聲者。乃舊而膠解也。宜用沙湯洗之。

針眼割線者。宜用燈燒眼。

錫器黑垢上者。用焙雞鵝湯洗之。

酒瓶漏者。以羊血擦之則不漏。

碗口上有垢。用鹽擦之自落。

水煤炭缸內。夏月可凍物。

刀子銹用木賊草擦之。則銹自落。

淨水盂內水垢。酸漿浸之。經宿自落。漿熱者尤妙。

以皂角在竈內燒烟。鍋底煤幷突煤自落。

胡桃殼燒炭收針不銹香油拌焊炭亦得杉木炭末亦可

肉案上抹布豬膽洗之油自落

焊炭瓶中安貓食不臭夏月亦不臭

石灰燒過者但是鐵器以油塗之安灰內經久不銹

棗本湯布拭酒器幷酒卓上蠅不來

燭心散以線縛之

鮓桶漏用醋調合粉泥之

點桐油燈燼以生薑塗之令乾入油點燈不生垢

呵鏡子以津唾畫鏡令乾呵鏡自見

燈剪用無名異塗之剪燈則燈自斷

梓木爲舟起蜃

香油蘸刀則刀不脆

琉璃用醬湯洗油自去

椒木作擂槌不臭且香

碾不可細碾皂角蝕作孔

鐵銹以炭磨洗之鈍以乾烊炭擦之則快.
泥瓦火煅過作磨石.
牛皮膠內入乾麪粘篦子.
乳鉢研乳香松香瀝青之類.欲洗淨者.以雪洗之.夏月用碎冰洗.或以沙土入鹽洗則淨.
醋桶漏.以末香桶內塞之.外更塗之.則不漏.

## 藥品

收香白芷.取其根洗淨.寸以截斷.以乾石灰拌勻半晒.子不和爛矣.
收薄荷.隔夜以大糞破水澆之.次日又澆一次.待乾收之則涼.不爾則不涼.
甘遂麪裹煮熟毒自去.
服茯苓勿食醋.
鉛白煎霜.入蜜中煎炒.
瘡藥中用硫黃氣者.以竹葉燒烟薰之則不臭.
當歸晒乾.乘熱收入缸.不令透風則不蛀.
生地黃乾土培之不爛.
巴豆大黃同用.則反不能瀉人.

服乳石忌參朮犯者多死。
研乳香爲末口念玄胡索。
看附子則露之以不溼爲妙。
乳香留久有舍利子。
稻草煮香附子不苦。
丁香數顆麪裹煨作燒餅與狗食則死。
草烏切碎同米作飯喂雀兒盡皆醉倒。
收大黃葉鋪薦上去辟虱。
服丹石不可食蛤蜊腹中結痛病。

疾病

生瘡毒未愈不可食生薑鴨子則肉突出作塊。
霍亂轉筋不可忍用冷水浸至膝乃愈。
霍亂吐瀉不止飲米醋半盞卽止。
吃茶多令人黃。
蜂叮痛以野苴菜搗傅之。

故窗紙治鼻衄。

文房

研墨出沫者。用耳膜頭垢則散。

或紙或文書督齊。須先以紙一二幅。攤卓上。督則齊。

打麪糊用白芨濃煎汁入麪內。則不蛀生蟲。一云入黃蠟川椒在內。

臘梅樹皮浸硯水磨墨有光彩。

合印色須是極力研細。不爾則砂而不可用。

礬水寫字令乾。以五棓澆之則成黑字。

絹布上寫字。用薑汁磨及粉。則不洇開。

肥皂浸水磨墨。可在油紙上寫字。

肥皂水調顏色。可畫花燭上。

樸炭灰成花燒之。有墨處着。無墨處不着。

磨黃芩寫字在紙上。以水沈去紙。則字脫在水面上。

畫上若粉被黑。或硫煙熏了。以石灰湯蘸筆洗二三次。則色復舊。

萇麻子油寫紙上。以紙灰撒之則見字。一云杏仁尤佳。

大黃用米泔水浸三宿。燒作沈香氣。

燈心乳香一處研自細。雲母亦然。

糯稻草燒甘蔗作麝香香。

杉木燼炭養龍腦不折。燈心亦可。

礬紙上字可洗去。

收墨用皂角柴燒石灰令黃盒之。

墨被尿浸。或水浸色敗而淡。以水煮熱黃蠟塗之。如磨用時去蠟包。色如故。

冬月硯凍。入酒磨墨不凍。

鹽滷寫紙上。烘之字黑。

冬月令水不冰。以楊花鋪硯槽中。名文房春風膏。

樺皮燒烟熏紙作故色。勝如黑泥。

花瓶中欲水不臭。用火燒瓦一片在內。膠泥亦可。

冬月花瓶中插花。欲不凍者。以頭灰汁插之。或每水一碗酒二盞亦妙。

收畫法。未雨之先晒乾。緊捲入匣。以厚紙糊縫。過梅月取出掛之。

收筆。東坡用黃連煎湯。調輕粉蘸筆候乾收之。山谷用蜀椒黃蘗煎湯。磨松煤染筆候乾收之。

評筆筆貴鋒齊勁健今世鋒少易損禿不中用矣

果子

收棗子蛀以一層粟草一層棗相間安之

收栗不蛀以栗蒲燒灰淋汁澆二宿出之候乾置盆中用沙覆之令厚一二尺一方用煬炭拌勻入缸藏之要得地氣半月一拌爲妙

生紅柿欲易熟者用水梨子會之置盆內密護之不可通氣一云收桶內用草拌不媽可置三四月橘葉尤妙

藏西瓜不可見日影見之則芽

收雞頭晒乾入瓶紙蒙了復埋之地中

藏金橘於菉豆中則經時不變

藏柑子以盆盛用乾潮沙蓋之土瓜同法

甜瓜生者用石首鯊魚骨插蒂上一宿便熟勒鯊亦可

收湘橘用煮湯錫瓶收之經年不壞

藏胡桃不可焙焙則油了

藏梨子用蘿蔔間之勿令相着經年不爛或削梨蒂插蘿蔔上亦不得爛藏香圓同此法

松子仁帶皮則不油。

橄欖樹高難採。以鹽塗樹。則實自落。

青梅小滿前嫩脆。過後則易黃。

新榧子以猪脂炒過。則黑皮不着肉。

栗子與橄欖同食。作梅花香。

橄欖與鹽同食。則無苦味。

梅子與韶粉同食。不酸不軟。梅葉尤佳。

鉛白霜與木瓜同食不酸澀。且無粗。胡粉亦可。

以針刺破荔枝圓眼殼。沸湯綽之。肉白如新。

炒銀杏在十個以上則不爆。

西瓜要冷。以指甲掐破打開晒日中。少時安在陰處。則冷如冰。

收水楊梅。鹽礬澀之如便喫。少用鹽。留久鹽要多。

石蓮試之久者以十枚俱沈。造醬亦然。

乾果子蒸了者。露之味如新。

梅仁以酸漿浸三日炒之。如杏仁。

菱煮過以礬湯綽之。紅綠如生。

爆栗子銀杏。拳一箇在手則不爆。勿令人知。

熏橘皮及烏梅荔枝。必先綽過方熏焙則乾。

收橘子用葉同收。層層相間入土壅之不壞。

香員蒂上安芋片則不疥。

水楊梅入煿炭則不爛。

西瓜宜懸高處。忌惹茗帚風。卽爛。幷貓踏之卽沙。

蔬菜

收芥菜子。宜隔年者則辣。

收冬瓜。忌茗帚風。

生薑社前收。無筋。秋分後次之。霜後則老矣。

笋候出之時。去老嫩兩頭。於湯中煮熟。取出令乾。入新瓶中實按之。用淺盆中盛鹽酒寸許。將笋瓶口覆蓋酒盆上。至冷取出用。

合蕈以箬籠盛貯。不可近泥壁。近則易壞。

未霜時不可收芋。爲其多也。

喫菜多腹脹。以醋解之。

作羹用醬油煮之妙。

茄子以爐灰藏之可至四五月。

小滿前收鹽芥菜可交新。

豆豉內用甜瓜頭。生者晒乾方可入。不然則爛了。晒時以爐灰糝之。不引蠅子。

種蘿蔔法。以宣州大水梨切去心。留頂作蓋。如瓮子狀。以蘿蔔子實之。以頂蓋之。使埋於地。候梨乾或爛。取出蘿蔔子分種之。則實如梨圓。且有梨味。

## 花竹

種牡丹芍藥花。日間簪瓶中。晚間置地溼處。以蒲包蓋之。可多開三五日。如經雷時。卽時零落。

養荷花用溫湯入瓶中。以紙蒙了。以花削尖簪。則花開且久。又法削去根少許。以蠟封之。插瓶中。方入水則開。或以火燒。或以針於花蕊上扦數穴亦可。或於中間切少許亦可。

蜀葵花削煨了。以石灰醃過。令乾插水瓶中。開至頂而葉不軟。

冬青樹上接梅。則開洒墨梅。

石榴樹以麻餅水澆。則花多。

梧桐樹閏月多生一葉。按六壬梧桐常年十二葉。閏年十三葉。

養石菖蒲無力而黃者。用鼠糞洒之根下以水洒之。蝙蝠糞亦可。或欲其直者。用綿裹筋上。每朝捋之卽直。

養牡丹芍藥梔子。並刮去皮火燒。以鹽擦之。插於瓶中。或用沸湯插之亦開。

鳳仙花欲令再開。但將子逐旋摘去。則又生花。

種蘭去土。用水煙炭屑種之。上用青苔蓋了。則花茂且直。宜頻洒水。用煑雞鴨毛水澆蟲。

蒲萄樹用麝香入其皮。則蒲萄盡作香味。

花樹蟲孔。以硫黃末塞之。

木犀蛀者。用芝蘇梗帶殼束懸樹上。

竹多年者。則生米而死。急截去離地三尺許。通去節。以犬糞灌之。則餘竹不生米也。

海棠花用薄荷水浸之則開。

蒲萄以甘草作針。針之立死。

牡丹樹以海螵蛸針之立死。

凡草生水中。其梗如藕狀。皆有孔。蓋欲舒其氣也。

枇杷樹不可用糞澆。

橘柚樹澆肥。春分後多死。

竹葉以沸湯釀過則不捲。藏撮甲。

銀杏不結子。於雌樹鑿一孔。入雄樹木一塊。以泥塗之便生子。

梅上接冬青。開梅花多。或冬青上接亦然。

葫蔗照水種自正。

草木花被羊食並不發。

花紅者令白。以硫黃燒烟熏盞子蓋花則白。

香圓去蒂。以大蒜搗爛醯蒂上。則滿室香。更以溼紙圍蓋上。

芝蘇柴掛樹上。無蓑衣蟲。

牡丹根下放白朮。諸般顏色皆是腰金。

皂角樹上有刺不可採。以一篾箍箍樹上。用木砧砧箍。箍緊自落。銀杏樹高。亦用此法。

冬瓜蔓上午時用茗帚打之則生多。

插鳳仙花用石灰湯養。不爾連根種。研添水可半月開。石灰種亦得。

薑畏日。故秋熱則益蔗損薑。秋涼則益薑損蔗。蔗損則節密也。

禽魚

魚瘦而生白點者名虱。用楓樹皮投水中則愈。金魚生虱者。用新磚入糞桶中浸一日。取出令乾投水中。

金魚浮水面上者．則雨必至．蓋其水底如沸湯也．橄欖椹金魚食之卽死．肥皂水能死金魚．莽草搗碎傾水中．魚卽死．

鱉與蝸蛘被蚊子叮了卽死．

殺鴨灌醋活鴨口中．少刻殺之．則刺血易成．身不出二毛．

小犬吠不絕聲者．用香油一蜆殼灌入鼻中．經宿則不吠．

烏骨雞舌黑者則骨黑．舌不黑者但肉黑．

雞未犹者．以苕帚趕之．則犹毛倒生．

蛤蜊以胡粉塗脣四邊．月下安之．過夜則肉肥壯．

駱駝用力過度則死．以鹽和麪納入口中飼之．則三日不飢．

小貓叫不絕聲．陳皮末塗之則不叫．甘草食之則就死．

蜈蚣引上竹筯者．令頭向上插地自死．或插壁上令頭向外亦死．速不能回身之故也．

母雞生子與青繪一作麻子喫．則常生不抱卵．

白馬蹄燒烟熏壁虱．則死．饅頭燒烟熏亦死．臥牀下煎鰻魚亦可．又能去蚤蟲．

水中浮萍乾焚烟熏蚊蟲則死．

竹雞叫可去壁虱幷白蟻．

雞食鹽哮者．以香油灌之．或用香油搽冬瓜葉喂之．仍以香油數滴灌之．

鴝鵒帶帽兒飛去．立喚則高去．伏地喚則來．

馬蝨畏肥皂．

雞黃雙者．生兩頭及三足雞．

辟蚊法．於日蝕時用紙搓左股繩．先外搓合向裏．月蝕時搓右股繩．先向內搓合向外．各長五丈小尺．又可合作一繩．如筋大．以此圍臥處．則蚊不敢入．

使蒼蠅不來席上．以稻草索數條懸壁間．則盡飛集索上．

油殺諸蟲．

蝸牛涎去蝎毒．以其涎圍蝎．不可去．蜈蚣亦然．

貓兒眼知時．有歌云．子午線．卯酉圓．寅申巳亥銀杏樣．辰戌丑未側如錢．

樓葱逼蠅．

蠶畏鼓聲則伏而不起．亦畏雷故也．

燕聚魚．

馬誤食雞糞骨眼生．

雞下卵晨則雄．暮則雌．日中對日下亦雄．

香貍生四箇外腎.
鷹無肫而有肚子.喫肉故也.飛禽喫穀者有肫.
土附魚不破肚煮.則子不熟.
雞吃猫飯能啄人.浮萍草內抱鴨死.
令蛙不鳴.三五日以野菊花爲末順風撒之.
逼蠅臘月豬脂.以餅懸厠上.
麻葉燒烟能逼蚊子.

雜著

溪中水沫.取起令乾.爲末入湯中.卽冷而不沸.
肥皂樹作柴燒鍋.鐵作爆片落.
米醋結蓋.取出以鹽淹之復爲醋.可治發背.
池水渾濁.以瓶入糞用箸包札之.投水中則清.
醉中飲冷水手顫.
切豬肉油汙手.以豬耳尖洗手油自去.
錫銅相和硬且脆.水淬之極硬.

銀銅相雜亦易鎔化。

釜底煤可代火草引火。

陳茶末燒烟蠅速去。

油紙燈入荷池葉死。

金遇鉛則碎。

作僞烏木收油胡桃殼燒烟熏之。次以胡桃肉擦之透心黑。

鐵內有硬處不可發者。名鐵核。以香油塗燒之立散。

代赭石以醋酒煮之。鐵釘插在內扇之作汁。

日未出及巳沒下醬不引蠅子。

鹽滷好者。以石蓮投之則浮。飯亦可。

灰莧能化細粉銀杏亦可。

蹺柴怕硫黃烟觸之則黃紅。藕亦然。搽面粉亦怕觸。觸則青黑色。遇雌黃觸則褐色。

銅錢與胡桃一處嚼之錢易碎。

韶粉蒸之不白。以蘿蔔瓮子內蒸之。

梨蒸沈香。入香茶妙。

水銀撒了以鍮石引之皆上石。

打落器中白礬與韶粉研刷眞皮色不退。

蛇畏薑黃。

積麻骨插竹園四向竹不沿出芝蘇骨亦可。

芝麻骨插栗中不蛀。

胡麻麵喫犬則黑光而駿。

梓木作柱在下手則木響叫云是爭位。

杉木焊炭爲末安門枏中開門則自能響。

釘月臺板用塞漆樹削作釘以米泔水浸之待乾釘板易入且堅如鐵。

荷花梗塞鼠穴自去。

活溼松木段柱頂上鑿一窩子以桐油注內閣起一夜則水自下流則乾又不生白蟻。

荷花葉煎湯洗鐵器或用荷梗一方用糟醋。

染乾皂皮顏色內入杏仁則光且黑。

黃蠟與果子同食則蠟自化去。

蘿蔔提硝則白煎亦然。

馬糞與石灰相拌泥池水不漏長青苔不死魚

蜜煎舖內用肥皂洗抹布拭盒子櫃上則螻蟻不來

火筯燒紅插入急提出筯上氣起乃眞蜜烟起卽有餳也上路蜜則以粟米粥入之燒刀插之有粘刀者乃粟米也

看柿漆取少許在手中心兩手磨粘住手者爲上白色者多眞赤色者有假以冬青葉取汁在內則亦是飯湯

眞香油以少許擦手心聞手背香者眞

伏中不可鑄錢汁不清名爐凍

造雪寶必須燒地赤則冰不消一云窨底用石板砌上鋪生炭一三尺溝下流水入池則冰難化

楊梅樹癩了以甘草釘釘之卽無

芝蔴一二升亦可作油先炒熟了研細沸湯入煮殼在湯內油在湯面上

水缸內養魚三兩箇則活不生腳

香油之性相反炒熟則打出生油生研則打出熟油絞車則滑鑽針則澀

伏火法以杏仁燒灰包火楊梅不燒物可在身邊帶

伏中合醬與麵不生蟲

臊水不臭下醬不生蟲
養蚌不變可過年
收蠶蛹不蒸蛀用杉木炭層層收之
豆油可和桐油作艙船灰妙
燈心蘸油再蘸白礬末粘起炭火
獐腦黃蠟和勻染黑投水中作科斗自然水中走動但欲潔淨用了油手指則住
鳳仙花葉梗同梅紅紙一處搗其色甚鮮可代胭脂用且不膩
雞子開小竅去黃白了入露水又以油紙糊了日中晒之可以自升起離地三四尺
收椒帶眼收不帶葉收不變色
伏中收松柴斫碎以黃泥水中浸皮脫晒乾冬月燒之無烟竹青亦可
花鴨子以黃蠟鎔畫花了以醋浸至夜來日自軟
鍮石惟高麗者可磨下石汁塗笙簧上不惹氣水庶得不銹
看桐油法以草圈蘸之中有膜住草上者謂之上秤
看漆法揭起籠微扇之如鏡面者佳
煮象牙用酢滷煮之自軟

漆中多是油煎朴硝爲假點上紙上少時無油滲者佳或於沸湯中滴之不散而無暈者妙見風便變色者次之

銀中雜銅多者鎔化時以錫相投則其銅如在水上作水片取出

銅與鎗石上貼金欲取下者以肥皂塗之燒火中則金圈在肥皂上

以水銀聚之鐵上渡金先用赤熟銅於鐵面上畫花以飛箔梅鍋內煠白然後以金箔貼之

王雲五主編

叢書集成初編

格物談麤庵及其他一種

中華民國二十六年六月初版

著者 蘇軾

發行人 王雲五 上海河南路

印刷所 商務印書館 上海河南路

發行所 商務印書館 上海及各埠

朱

*E九六四

（本書校對者滕秉全鮑嘉祥）